



SEPTEMBER 2015

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM

کوکسپ واک

قرآنی و اسلامی



READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM



READING
Section

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

کرن کتاب

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت



ماہنامہ کربان
ماہنامہ قربان

READING
Section



عید قرباں مذہبی اور روایتی تہوار

اللہ رب العزت نے امت مسلمہ کو دو عیدوں سے نوازا ہے۔ عید الفطر اور عید الاضحیٰ۔ اگر غور کیا جائے تو معلوم ہوتا ہے کہ دونوں عیدیں دو بڑی عبادات کے اختتام پر شکرانے کے طور پر منائی جاتی ہیں۔ مثلاً عید الفطر رمضان المبارک کے فرض روزوں کے اختتام پر اور عید الاضحیٰ مناسک حج کی ادائیگی کے اختتام پر منائی جاتی ہے۔

عید الاضحیٰ قربانی کی عید ہے۔ قربانی کے معنی اللہ کا قرب حاصل کرنے کی کوشش کرنا ہے۔ جبکہ شرعی اصطلاح میں اس کا مطلب عبادت کی نیت سے ایک خاص وقت میں حلال جانور کو اللہ کی راہ میں قربان کرنا یا ذبح کرنا ہے۔ یہ خاص وقت اسلامی سال کے مہینے ذی الحج کی دس تاریخ کو صبح یعنی اشراق سے شروع ہوتا ہے اور بارہ ذی الحج یعنی اس کے تیسرے دن عصر کے وقت تک رہتا ہے۔ ویسے تو قربانی کے لیے دس گیارہ اور بارہ ذی الحج کی تاریخیں ہیں لیکن افضل تاریخ دس ذی الحج ہی ہے۔

عشرہ ذی الحج کی رحمتیں

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ عشرہ ذی الحج کے ہر دن کا روزہ ثواب میں ایک مہینے کے روزوں کے برابر ہے اور رات کا قیام شب قدر کے قیام کے مساوی ہے اور آٹھویں تاریخ کے روزے کا ثواب ایک سال کے برابر ہے جبکہ نویں تاریخ کے روزے کو دو سال کے گناہوں کا کفارہ فرمایا گیا ہے۔ نویں تاریخ کو ”یوم العرفہ“ کہتے ہیں اس دن کی فضیلت اس عشرے کے تمام دنوں میں سب سے زیادہ ہے کیونکہ اس دن تمام حاجی میدان عرفات میں ٹھہر کر حج کا سب سے بڑا رکن ”وقوف عرفات“ ادا کرتے ہیں اس دن کا روزہ ایک خاص اہمیت رکھتا ہے۔ اس دن کا

روزہ رکھنے سے اگلے اور پچھلے ایک سال کے تمام صغیرہ گناہ معاف ہو جاتے ہیں۔ (ترمذی)

عشرہ ذی الحج میں عبادت کی بہت فضیلت ہے۔ ان دس دنوں میں تسبیح ”سبحان اللہ“، تہلیل ”لا الہ الا اللہ“ تکبیر ”اللہ اکبر“ اور تحمید ”الحمد للہ“ کثرت سے پڑھنا چاہیے۔ (طبرانی)

نوذی الحج یعنی عرفہ کے دن فجر کی نماز کے بعد سے لے کر 13 ذی الحج کی عصر کی نماز تک ہر فرض نماز کے بعد تکبیر و تشریق ایک مرتبہ مردوں کو بلند آواز سے اور عورتوں کو آہستہ آہستہ آواز سے پڑھنا چاہیے۔

قربانی کی اہمیت

قربانی کرنا اللہ کے خلیل حضرت ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہے جو حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی امت کے لیے بھی باقی رکھی گئی ہے۔ یہ قربانی اتنی اہم ہے کہ اس کا بیان قرآن مجید کے علاوہ احادیث مبارکہ میں بھی آیا ہے۔

حضرت زید بن ارقم رضی اللہ عنہ سے روایت ہے کہ صحابہ کرام رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی بارگاہ میں سوال کیا ”یہ قربانیاں کیا ہیں؟“ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا۔ ”یہ تمہارے باپ ابراہیم علیہ السلام کی سنت ہیں۔“

صحابہ رضی اللہ تعالیٰ عنہم نے پھر دریافت فرمایا۔ ”ہمارے لیے اس قربانی میں کیا ثواب ہے؟“

آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔ ”ہر مال کے بدلے نیکی ہے۔“

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کا ارشاد پاک ہے۔ ”اے لوگو! (صاحب استطاعت) گھر والے پر سال میں ایک بار قربانی واجب ہے۔“

نبی پاک صلی اللہ علیہ وسلم نے ایک جگہ ارشاد فرمایا ”جس میں استطاعت ہو اور وہ (پھر بھی) قربانی نہ

قربانی احکام و مسائل مسائل قربانی

○ جس شخص پر صدقہ فطر واجب ہے اس پر قربانی بھی واجب ہے۔

○ مسافر پر قربانی فرض نہیں ہے۔

○ قربانی کا وقت دسویں تاریخ سے لے کر بارہویں تاریخ کی شام تک ہے۔ بارہویں تاریخ کا سورج غروب ہو جانے کے بعد درست نہیں، قربانی کا جانور دن کو ذبح کرنا افضل ہے۔ اگرچہ رات کو بھی ذبح کر سکتا ہے۔ لیکن افضلیت بقر عید کا دن پھر گیارہویں اور پھر بارہویں تاریخ ہے۔

○ شہر اور قصبوں میں رہنے والوں کے لیے عید الاضحیٰ کی نماز پڑھ لینے سے قبل قربانی کا جانور ذبح کرنا درست نہیں ہے۔ دیہات اور گاؤں والے فجر کی نماز سے پہلے بھی قربانی کا جانور ذبح کر سکتے ہیں۔ اگر شہری اپنا جانور قربانی کے لیے دیہات میں بھیج دے تو وہاں اس کی قربانی بھی نماز عید سے قبل درست ہے اور ذبح کرانے کے بعد اس کا گوشت منگوا سکتا ہے۔

○ اگر مسافر بشرطیکہ مال دار ہو، کسی جگہ پندرہ دن قیام کی نیت کرے یا بارہویں تاریخ کو سورج غروب ہونے سے پہلے گھر پہنچ جائے یا کسی نادار آدمی کے پاس بارہویں تاریخ کو غروب شمس سے پہلے اقبال آجائے کہ صاحب نصاب ہو جائے تو ان تمام صورتوں میں قربانی اس پر واجب ہو جاتی ہے۔

○ قربانی صرف اپنی طرف سے کرنا واجب ہے، اولاد کی طرف سے نہیں، اولاد چاہے بالغ ہو یا نابالغ، مال دار ہو یا غیر مال دار ہو۔

○ ذبح ذیل جانوروں کی قربانی ہو سکتی ہے۔ اونٹ، اونٹنی، بکرا، بکری، بھیڑ، دنبہ، گائے، بیل، بھیٹس، بھیٹسا۔

○ بکرا، بکری، بھیڑ اور دنبہ کے علاوہ باقی جانوروں میں

کرے تو وہ ہماری عید گاہ کی طرف نہ آئے۔
ایام قربانی میں قربانی ایسی نیکی ہے جس کا کوئی اور بدل نہیں ہے۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا سے روایت ہے کہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے ارشاد فرمایا۔

”ایام قربانی دس تبارہ ذی الحجہ میں انسان کا کوئی بھی عمل اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں قربانی کے جانور کا خون بہانے سے زیادہ محبوب نہیں ہے اور قیامت کے روز قربانی کا یہ جانور اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں اپنے سینگوں، بالوں اور گھروں سمیت حاضر ہوگا اور بلاشبہ قربانی کے جانور کا خون زمین پر گرنے سے پہلے اللہ تعالیٰ کی بارگاہ میں مرتبہ و قبولیت پالیتا ہے۔ تو (اے مومنو!) خوش دلی سے قربانی کیا کرو۔“

حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنی قربانی کے موقع پر امت کو بھی یاد فرمایا۔ حضرت عائشہ صدیقہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ ایک مرتبہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے کالے سینگوں والا مینڈھا قربانی کے لیے منگوا یا اور فرمایا۔ ”عائشہ! چھری لاؤ۔“ پھر فرمایا، ”اسے پھر برگر کر تیز کرو۔“ حضرت عائشہ رضی اللہ تعالیٰ عنہا فرماتی ہیں کہ میں نے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے حکم کی تعمیل کی۔ پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے مینڈھے کو لٹایا اور فرمایا۔ ”اللہ کے نام سے، اے اللہ تو اسے محمد صلی اللہ علیہ وسلم، آل محمد صلی اللہ علیہ وسلم اور امت محمدیہ صلی اللہ علیہ وسلم کی جانب سے قبول فرما۔“ پھر آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ذبح کر دیا۔

ایک ہی قربانی میں پوری امت کو شریک کرنا، یہ رسول اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کی خصوصیت ہے کسی اور کے لیے یہ جائز نہیں ہے۔ رسول کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ایصالِ ثواب کے لیے قربانی کرنا، یہ حضور صلی اللہ علیہ وسلم کے نزدیک بھی پسندیدہ امر ہے۔ (واللہ اعلم بالصواب)

سات تک آدمی شریک ہو سکتے ہیں۔ بشرطیکہ کسی شریک کا حصہ ساتویں حصہ سے کم نہ ہو اور سب قربانی کی نیت سے شریک ہوں یا عقیقہ کی نیت سے صرف گوشت کی نیت سے شریک نہ ہوں۔

○ اگر قربانی کا جانور اس نیت سے خریدا کہ بعد میں کوئی مل گیا تو شریک کر لوں گا اور بعد میں کسی اور کو قربانی یا عقیقہ کی نیت سے شریک کیا تو قربانی درست ہے اور اگر خریدتے وقت کسی اور کو شریک کرنے کی نیت نہ تھی بلکہ پورا جانور اپنی طرف سے قربانی کرنے کی نیت سے خریدا تھا تو اب اگر شریک کرنے والا غریب ہے کسی اور کو شریک نہیں کر سکتا اور اگر مال دار ہے تو شریک کر سکتا ہے البتہ بہتر نہیں ہے۔

○ قربانی کا جانور گم ہوا اس کے بعد دوسرا خریدا اگر قربانی کرنے والا امیر ہے تو ان دونوں جانوروں میں سے جس کو چاہے ذبح کرے جبکہ غریب پر ان دونوں جانوروں کی قربانی واجب ہوگی۔

○ قربانی کے جانور میں اگر کئی شرکاء ہیں تو گوشت وزن کر کے تقسیم کرے۔

○ بھیڑ بکری جب ایک سال کا ہو تو اس کی قربانی جائز ہے اگر اس سے کم ہے تو جائز نہیں سہاں بونہ اور بھیڑ اگر موٹا تازہ ہو کہ سال بھر کا معلوم ہو تو اس کی قربانی بھی جائز ہے۔

○ قربانی کا جانور اگر اندھا ہو یا ایک آنکھ کی ایک تہائی یا اس سے زائد روشنی جاتی رہی ہو یا ایک کان ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گیا ہو یا دم ایک تہائی یا اس سے زیادہ کٹ گئی ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اسی طرح اگر جانور ایک پاؤں سے لنگڑا ہے یعنی تین پاؤں پر چلتا ہے تو چوتھے پاؤں کا سہارا نہیں لیتا تو ایسے جانور کی قربانی بھی جائز نہیں۔ ہاں اگر وہ چوتھے پاؤں سے سہارا لیتا ہے لیکن لنگڑا کے چلتا ہے تو ایسے جانور

کی قربانی درست ہے۔

○ قربانی کا جانور خوب موٹا تازہ ہونا چاہیے۔ اگر جانور اس قدر کمزور ہے کہ ہڈیوں میں گودا بالکل نہ رہا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے تمام دانت گر گئے ہوں تو اس کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر اکثر دانت باقی ہیں کچھ گر گئے ہیں تو قربانی جائز ہے۔

○ جس جانور کے پیدائشی کان نہ ہوں اس کی قربانی جائز نہیں ہے۔

○ اگر کسی جانور کے سینک بالکل جڑ سے ٹوٹ چکے ہوں اس طور پر کہ دماغ اس سے متاثر ہوا ہو تو ایسے جانور کی قربانی جائز نہیں ہے اور اگر معمولی ٹوٹے ہیں یا سرے سے سینک ہی نہیں ہے جیسے اونٹ کے تو بلا کراہت جائز ہے۔

○ خنسی اور خارش جانور کی قربانی جائز ہے البتہ اگر خارش کی وجہ سے بے حد کمزور ہو گیا ہو تو پھر جائز نہیں۔

○ اگر قربانی کے جانور میں کوئی ایسا عیب پیدا ہو جس کے ہوتے ہوئے قربانی درست نہیں ہے تو مال دار شخص کے لیے ضروری ہے کہ دوسرا جانور اس کے بدلے خرید کر قربانی کرے۔ غریب ہے تو اسی جانور کی بھی قربانی کر سکتا ہے۔

○ قربانی کے گوشت میں بہتر یہ ہے کہ تین حصے کرے ایک حصے اپنے لیے رکھے ایک حصہ اپنے رشتہ داروں کو دے اور ایک حصہ فقراء و مساکین کو دے۔

○ قربانی کی کھال کسی کو خیرات کے طور پر دے یا فروخت کر کے اس کی قیمت فقراء کو دے۔ البتہ اگر کسی دینی تعلیم کے مدرسہ اور جامعہ کو دے دے تو سب سے بہتر ہے کیونکہ علم دین کا احیاء سب سے بہتر ہے۔

سامنا کرنا پڑتا ہے۔ سب سے پہلا مرحلہ تو قربانی کے گوشت کی تقسیم کا ہوتا ہے۔

گوشت کے حصے بنانے میں خواتین کا بہت اہم کردار ہوتا ہے۔ خواتین کو چاہیے کہ قربانی کے گوشت کی تقسیم میں بھی انصاف اور عدل سے کام لیں اور کسی قسم کی کوتاہی نہ کریں اصول سے کام لیں۔ قربانی کے گوشت کے تین حصے برابر کریں اور تقسیم کا عمل اسی طرح کریں جو اسلام نے ہمیں بتایا ہے۔ ایک حصہ اپنے لیے رکھ لیں، دو سراحصہ غریبوں اور محتاجوں میں تقسیم کر دیں جبکہ تیسرا حصہ رشتہ داروں اور احباب و عزیزوں میں تقسیم کر دیں۔ کسی کو کم نہ کسی کو زیادہ دیں۔ کیونکہ کسی کو کم اور کسی کو زیادہ گوشت دینے کا طریقہ درست نہیں۔ گوشت کی تقسیم کا سلسلہ عید کے پہلے روز زیادہ ہوتا ہے۔ خواتین تو کافی مصروف رہتی ہیں گوشت کو تقسیم کرنا آئے ہوئے گوشت کو محفوظ کرنا اور گھروالوں کے لیے گوشت کی ڈشز بنانا بس یوں سمجھئے کہ عید کی خوشیوں کو دوبالا کرنے میں خواتین کا حصہ سب سے زیادہ ہوتا ہے۔

بقر عید جیسے جیسے قریب آتی ہے اس کی تیاریوں میں اضافہ اور جوش و خروش برپا چلا جاتا ہے۔ عید کی تیاریوں کے اعتبار سے ہر کوئی اپنی سی کوشش ضرور کرتا ہے۔ ان تیاریوں میں خواتین کی تیاریوں کے ساتھ ساتھ گھریلو امور بھی خوش اسلوبی اور ذمہ داری سے انجام دینے پڑتے ہیں یہی وجہ ہے کہ ان کی مصروفیات بھی زیادہ ہوتی ہیں۔ بلکہ قربانی کے بعد تو صرف اور صرف خواتین کی مصروفیات ہی رہ جاتی ہے۔

ساتھ ساتھ مہمانوں، عزیز و اقارب کی آمد و رفت بھی جاری رہتی ہے۔ ان کی خاطر تو واضح بھی خواتین کی ہی ذمہ داری ہوتی ہے۔ سمجھو دار خواتین عید کی آمد

○ قربانی کی کھال کی قیمت مسجد کی مرمت یا امام و موزن یا مدرس یا خادم کی تنخواہ میں نہیں دی جاسکتی۔ نہ تو اس سے مدارس کی تعمیر ہو سکتی ہے اور نہ شفا خانوں یا دیگر رہائشی اداروں کی۔

○ قربانی کی کھال قصائی کو اجرت میں دینا جائز نہیں۔

○ اگر قربانی کے تین دن گزر گئے اور قربانی نہیں کی تو اب ایک بکری یا بھیڑ کی قیمت خیرات کروے اور اگر جانور خریدا تھا مگر قربانی نہیں کی تو بعینہ وہ ہی جانور خیرات کروے۔

○ ایصال ثواب کے لیے قربانی کے گوشت کو خود بھی کھا سکتا ہے اور دوسروں کو بھی کھلا سکتا ہے۔

○ اگر کسی شخص کے امر کے بغیر اس کی طرف سے قربانی کرے تو قربانی نہیں ہوگی۔ اسی طرح اگر کسی شخص کو اس کے امر کے بغیر قربانی میں شریک کیا گیا تو کسی کی بھی قربانی نہیں ہوگی۔ اسی طرح اگر حصہ داروں میں سے کوئی ایک صرف گوشت کی نیت سے شریک ہے تو کسی کی قربانی صحیح نہ ہوگی۔

○ گا بھن جانور کی قربانی صحیح ہے اگر بچہ زندہ نکلے تو اس کو بھی ذبح کر دے۔

○ اللہ تعالیٰ امت مسلمہ کو قربانی کی روح اور حقیقت سمجھنے اور اس پر عمل کرنے کی توفیق عطا فرمائے اور ہماری یہ ظاہری قربانی حقیقی قربانی کے لیے پیش خیمہ ہو اور ہم اس ظاہری و مادی قربانی کی طرح اللہ کے حکم پر اپنی جان کی قربانی کے لیے بھی ہمیشہ تیار رہیں۔ (آمین)

قربانی کا گوشت اور خواتین

قربانی کے بعد گھر کی خواتین کا کام شروع ہو جاتا ہے گوشت کی تقسیم اور حفاظت کے لیے کئی مراحل سے گزرنا پڑتا ہے۔ اس دوران انہیں بہت سی مشکلات کا

گوشت سالنوں کا سروار ہے

حضرت انس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے مروی ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا: ”بہترین سالن گوشت ہے جو سالنوں کا سروار ہے۔“ (کنز العمال ج 19، ص ۲۰۲ و ابن ماجہ ص ۵۳۸ ج ۲)

نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت

حضرت عبد اللہ بن مسعود صلی اللہ علیہ وسلم سے روایت ہے کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کو دست کا گوشت زیادہ پسند تھا۔ (شمائل ترمذی ج ۲ ص ۳۰)

حضرت ابو ہریرہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں گوشت لایا گیا، دست آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے سامنے کیا گیا، آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو یہ بہت پسند آیا آپ صلی اللہ علیہ وسلم اسے دانت سے نوچ کر کھانے لگے۔ (بخاری و ابن ماجہ)

حضرت عبد اللہ بن مسعود سے روایت ہے کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو بڑی وار گوشت میں دست کا گوشت بہت مرغوب تھا، یعنی بکری کا گوشت۔ (ابو داؤد، ص ۵۳۰)

شانے کا گوشت

حضرت عبد اللہ بن عباس رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کا پسندیدہ گوشت شانے کا گوشت تھا۔ (سیرۃ ج ۲ ص ۸۶)

عمر بن امیہ رضی اللہ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے دیکھا کہ نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے ہاتھ میں شانے کا گوشت ہے اور اسے کاٹ کر کھا رہے ہیں۔ (بخاری ج ۲ ص ۸۶)

بھنا گوشت

حضرت عبد اللہ بن حارث رضی اللہ عنہ کہتے ہیں

سے قبل ہی بہترین منصوبہ بندی کر لیتی ہیں جس کے بہترین ناکج عید کے مصروف ترین دن میں سامنے آتے ہیں۔ مثلاً ”پورے گھر اور کچن وغیرہ کی مکمل صفائی“ تمام ضروری اشیاء کی خریداری وغیرہ وغیرہ۔ عید کے دن استعمال میں آنے والے برتن، دسترخوان، تولیے وغیرہ نکال لیں گوشت تقسیم کرنے اور محفوظ کرنے کے لیے پلاسٹک کی تھیلیاں پہلے سے خرید کر رکھ لیں۔ ان ضروری امور کی یہ احسن انجام دہی میں خواتین کی سلیقہ مندی اور سگھڑپن نظر آتا ہے۔ یہ درست ہے کہ عید کے دن ہر گھر میں کاموں کا ڈھیر ہوتا ہے لیکن مناسب منصوبہ بندی اور سلیقہ مندی کے ساتھ کاموں سے با آسانی نبھا جاسکتا ہے۔

درحقیقت سارا مسئلہ وقت اور تمام کاموں کے درمیان ہم آہنگی پیدا کرنے کا ہے۔ یعنی خواتین اپنے گھریلو کاموں کی اس طرح منصوبہ بندی کریں کہ ہر کام مناسب طریقے سے ہو اور کسی دوسرے کام میں خلل نہ پڑے۔ یہی سلیقہ مند خواتین کا سارا کمال ہوتا ہے۔

گوشت اور سنت نبوی صلی اللہ علیہ وسلم

قربانی کے موقع پر تقریباً ”ہر گھر میں گوشت مختلف طریقوں سے پکا کر کھایا جاتا ہے“ اگر ہم گوشت کے کھانے میں سنت کی نیت کریں تو اس کھانے پر بھی اجر ملے گا، جس کو کسی سے محبت ہوتی ہے اسے اس کی ہر اوا محبوب ہوتی ہے نبی اکرم صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کے ساتھ محبت کا تقاضا یہ ہے کہ کھانے پینے میں آپ صلی اللہ علیہ وآلہ وسلم کی سنتوں کی رعایت رکھیں۔

قربانی کے موقع پر گوشت تو کھاتے ہی ہیں، کیا ہی اچھا ہو کہ ہم گوشت کے سلسلے میں جو احادیث وارو ہوئی ہیں ان کو ایک نظر دیکھ لیں تاکہ یہ کھانا بھی سنت کے مطابق ہو جائے۔

ہوں جو خشک گوشت کھایا کرتی تھی۔ (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۲۲)

گوشت میں لوکی ڈال کر کھانا

حضرت انس بن مالک رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک ورزی نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کی کھانے کی دعوت کی، میں بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ گیا، انہوں نے جو کی روٹی اور گوشت کا شوربا پیش کیا، جس میں لوکی پڑی تھی، میں نے دیکھا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم برتن کے چاروں طرف سے لوکی تلاش کر رہے تھے اس دن سے میں بھی لوکی سے محبت کرنے لگا (یعنی لوکی رغبت سے کھانے لگا) (بخاری ج ۲ ص ۸۷)

فائدہ

اس سے معلوم ہوا کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم شوربا دار گوشت بھی تناول فرمایا ہے، چنانچہ قربانی کے موقعوں پر بھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا دار گوشت تناول فرمایا اور یہ بھنے گوشت سے بہتر ہے کیونکہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے شوربا پڑوسی کو دینے کی تاکید فرمائی ہے (یعنی ج ۲ ص ۲۲۲)

بڈی دار گوشت

حضرت ابو قتادہ رضی اللہ تعالیٰ نے بیان کیا کہ میں نے (نیل گائے کے بازو بڈی رکھی تھی آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں پیش کی، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے قبول فرمائی اور بڈی سے گوشت نوچ کر تناول فرمایا: (بخاری ج ۲ ص ۸۳)

فائدہ

آپ صلی اللہ علیہ وسلم کو جو بڈی پر لگا گوشت ہو، بہت مرغوب تھا، نہایت رغبت سے بڈی پر سے

کہ ہم نے حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ بھنا ہوا گوشت مسجد میں کھایا (ابن ماجہ ج ۲ ص ۲۲۱)

حضرت مغیرہ بن شعبہ رضی اللہ تعالیٰ عنہ سے روایت ہے کہ ایک شب حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ مہمان ہوا، کھانے میں ایک طرف بھنا ہوا گوشت لایا گیا، حضور۔ چاقو سے کاٹ کاٹ کر مجھے مرحمت فرمانے لگے (شمائل ترمذی ص ۱۱)

نمک لگا کر خشک کیا ہوا گوشت

ایک صحابی رضی اللہ تعالیٰ عنہ ذکر کرتے ہیں کہ ہم لوگوں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے بکری فسخ کی، اور ہم لوگ سفر کی حالت میں تھے، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے ٹھیک کرنے کا حکم دیا (یعنی نمک وغیرہ لگا کر سکھا کر رکھنے کا حکم دیا) چنانچہ ہم لوگ اس خشک کردہ گوشت کو مدینہ منورہ پہنچنے تک کھاتے رہے (ترمذی و نسائی)

گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے، ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جاسکتا ہے، گوشت کو اس طریقے سے رکھنا توکل و زہد کے منافی نہیں، قربانی کے گوشت کو بھی اسی طرح آپ نے کئی کئی دن تک استعمال کیا ہے۔ ایسے گوشت کو عربی زبان میں قدیر کہتے ہیں۔ علامہ عینی رحمۃ اللہ علیہ تعالیٰ نے بیان کیا ہے کہ قدیر طعام اشیا علیہم الصلوٰۃ والسلام اور طعام اسلاف ہے (یعنی ج ۲ ص ۶۵)

حضرت عبداللہ بن مسعود رضی اللہ تعالیٰ عنہ فرماتے ہیں کہ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کی خدمت میں ایک آدمی آیا، اس نے گفتگو کی، (مارے خوف کے) اس کے دونوں کندھوں کا گوشت پھڑک رہا تھا، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا اطمینان رکھو، یعنی ڈرو نہیں میں کوئی بادشاہ نہیں ہوں، میں ایسی عورت کا بیٹا

کھانے میں کبھی نوج نوج کر کھایا اور کبھی چاقو چھری سے کاٹ کر کھایا۔ گوشت کی پکی ہوئی یہ تمام اقسام ہمارے معاشرے میں مروج ہیں لہذا ان مذکورہ اقسام کے مطابق پکانے اور کھانے میں سنت کی نیت کریں ان شاء اللہ اجر ملے گا اور نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم کے ساتھ محبت میں اضافہ ہوگا۔



گوشت کو زیادہ عرصے تک محفوظ رکھنا

(1) اس مقصد کے لیے گوشت کے چھوٹے ٹکڑے کر کے دھوپ میں سوکھالیے جائیں اور پسایا ہوا کوئلہ لیں اور اسے پلیٹ میں پھیلا کر اس پر ایک باریک کپڑا بچھا دیں۔ پھر گوشت کے ٹکڑے اس پر بچھا دیں اور اس پر ایک اور کپڑے کی تہ لگائیں اور اس پر کوئلہ ڈال دیں۔ اس طرح گوشت کے خراب ہونے کا اندیشہ دور ہو جائے گا۔ گوشت زیادہ طویل عرصے تک خراب نہیں ہوگا۔

(2) گوشت کے لمبے ٹکڑے کر دیے جائیں اور اس میں نمک و مسالا وغیرہ لگا کر خشک کر دیا جائے، ایسا سوکھا گوشت ہفتوں کھایا جاسکتا ہے۔

(3) فریزر میں گوشت کس طرح رکھا جائے

فریزر میں گوشت رکھنا ہو تو گوشت کو پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر رکھ دیں۔ اس کا خیال ضرور رکھیں کہ کچا گوشت کبھی بھی فریزر کی پگلی سطح پر نہ رکھیں بلکہ گوشت کو تاروں سے بنے ہوئے جال پر رکھا جائے یا پھر گوشت کو فریزر میں رکھنا ہو تو فریزر کی پگلی سطح پر ایک صاف پلاسٹک کی تھیلی ضرور بچھا دیں اس طرح گوشت فریزر میں نہ چپکے گا اور آپ جب چاہیں گی گوشت آسانی سے نکل جائے گا۔

گوشت جلد گلانے کی ترکیب

گوشت کو دانتوں سے نوج کر تناول فرماتے، اکثر تو دانتوں سے نوج کر کھاتے، لیکن کبھی چاقو سے کاٹ کا تناول فرماتے اس سے معلوم ہوا کہ گوشت نوج کر کھانا آداب کے خلاف نہیں۔ (بخاری ۲ ص ۸۴)

بھنی ہوئی کھجی

حضرت ابو رافع رضی اللہ تعالیٰ عنہ کہتے ہیں کہ میں نے نبی کریم صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے کھجی بھونی، آپ صلی اللہ علیہ وسلم نے اسے تناول فرمایا (بخاری مسلم نسائی)

پائے

حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا سے قربانی کے گوشت کے متعلق معلوم کیا گیا (کہ تین دن سے زائد کھایا جا سکتا ہے؟) حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا نے کہا، ہم لوگ آپ صلی اللہ علیہ وسلم کے لیے پائے ایک ماہ تک رکھتے تھے جسے آپ صلی اللہ علیہ وسلم کھاتے تھے (نسائی ۲ ص ۲۰۸)

فائدہ

لہذا پائے کھانے میں بھی سنت کی نیت کی جائے تاکہ اجر و ثواب کا مستحق ہو، نیز یہ کہ بقر عید کے گوشت کو پندرہ دن، ایک ماہ تک کھایا جاسکتا ہے گوشت کو کئی دن تک استعمال کے قابل بنا کر رکھنا آپ صلی اللہ علیہ وسلم سے ثابت ہے، حضرات صحاب رضی اللہ تعالیٰ عنہم و تابعین رحمہم اللہ تعالیٰ سے بھی ثابت ہے یہ زہد و توکل کے خلاف نہیں (عمدہ ج ۲ ص ۵۶)

فائدہ

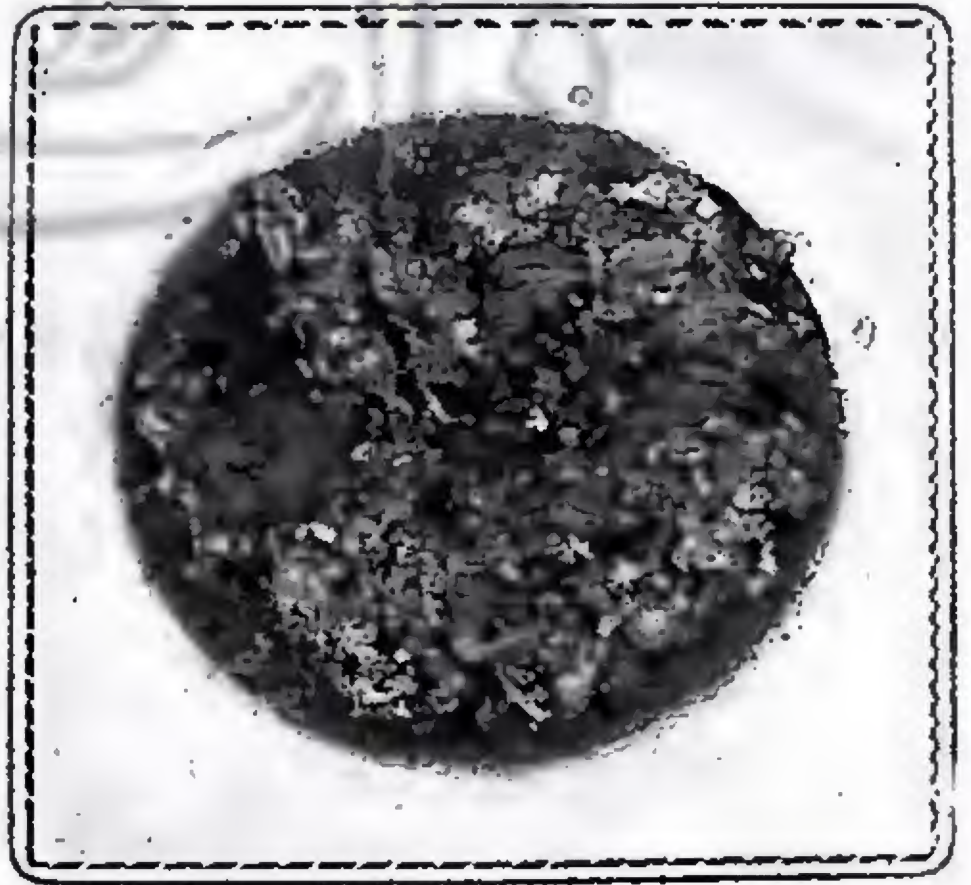
مذکورہ بالا احادیث سے معلوم ہوا کہ نبی اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے مختلف طریقوں سے پکا ہوا گوشت تناول فرمایا مثلاً "بھنا ہوا" شوربے دار لوکی ملا ہوا گوشت، خشک گوشت، بھنی ہوئی کھجی، مغز وغیرہ اور

گوشت جلد گلانے کے لیے مندرجہ ذیل ترکیبوں میں سے ایک ترکیب استعمال کریں۔
(1) پکتے ہوئے گوشت میں چھالیہ کے دو ٹکڑے کر کے ڈال دیتے۔ ایک کلو گوشت کے لیے ایک چھالیہ کی ڈلی کافی ہوگی۔

(2) جس برتن میں گوشت پک رہا ہو اس کے ڈھکن یا پلیٹ کے پیچھے تھوڑا سا چوننا چوپان میں کھایا جاتا ہے لگا دیں۔

(3) یکے ہوئے گوشت میں ایک چٹکی شکر ڈال دیتے یا ایک چٹکی کھانے کا سوڈا ڈال دیتے۔

(4) خربوزے کا چھلکا یا پیسے کی ایک پھانک ڈال کر دینے سے بھی گوشت گل جاتا ہے۔



عید الاضحیٰ کے پکوان

مغز مسالا

ضروری اشیاء :

قیمہ، کلیجی، مغز مزے دار

ضروری اشیاء :

250 گرام

250 گرام

READING
Section

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

نمک اور قصوری میتھی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
سرونگ دُش میں نکال کر گرم مسالا پاؤڈر، ہرا دھنیا،
ہری مرچیں اور ادراک چھڑک کر سرو کریں۔



کلیجی فرائی

ضروری اشیاء :

آدھا کلو	کلیجی
دو عدد	ٹماٹر (کیوب کاٹ لیں)
دو عدد	آلو (کیوب کاٹ لیں)
ایک چائے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر
چار عدد	گردے
چار عدد	ہری مرچیں
ایک چائے کا چمچ	ہرا دھنیا (کٹا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	ادراک لہسن پیسٹ
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	ہلدی پاؤڈر
حسب ضرورت	نمک
حسب ذائقہ	سیاہ مرچ پاؤڈر
آدھا کپ	تیل

ترکیب :

کلیجی اور گردوں کو اچھی طرح سے دھو کر ادراک
لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر اور نمک لگا کر

کلیجی	250 گرام
دودھ	ایک کپ
مغز	ایک عدد
پیاز	دو عدد
ٹماٹر (چوپ کر لیں)	چار عدد
سرخ مرچ پاؤڈر	آدھا کھانے کا چمچ
سیاہ مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
دھنیا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
ہلدی پاؤڈر	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
قصوری میتھی	آدھا کھانے کا چمچ
گرم مسالا پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
ادراک، ہرا دھنیا، ہری مرچیں	گارنشنگ کے لیے
نمک	حسب ذائقہ
ادراک لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ
گھی	حسب ضرورت

ترکیب :

کلیجی دھو کر مناسب سائز کی بوٹیاں بنالیں اور دودھ
میں بھگو کر رات بھر فریج میں رکھ دیں۔ پتیلی میں آدھا
کپ گھی گرم کریں۔ مغز میں ہلدی پاؤڈر اور نمک
ڈال کر ابال لیں۔ تیس صاف کر کے چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے کر کے اس میں پیاز فرائی کریں نرم ہو جائیں تو
ادراک، لہسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ تھوڑی دیر
بعد اس میں کلیجی اور قیمہ ڈال کر فرائی کریں جوں ہی
رنگت تبدیل ہو جائے تو سیاہ مرچ پاؤڈر، سرخ مرچ
پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور دو
منٹ تک بھونیں، اب اس میں ٹماٹر ڈال کر اچھی
طرح مکس کر لیں۔ پانچ منٹ تک بھوننے کے بعد
ایک چوتھائی کپ پیانی ڈال دیں اور ڈھکن ڈھک کر ہلکی
آنج پر پکا لیں۔ تھوڑا سا گھی فراٹنگ پین میں گرم
کریں اور اس میں مغز ڈال کر فرائی کریں۔ گولڈن
کریں اور اسے فیے میں مکس کر کے اسے

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریزیوم ایبل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✧ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریخ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریخ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



آدھے گھنٹے تک میرینٹ ہونے کے لیے رکھیں۔
فرائنگ پین میں تیل گرم کر کے میرینٹ کیا ہوا کبابی
اور گردوں کا آمیزہ ڈالیں، ساتھ آلو کے کیوب بھی
شامل کر دیں۔ آج پہلے ہلکی رکھیں، تاکہ کبابی اور
گردے گل جائیں، تھوڑی دیر بعد پانی خشک ہو تو ٹماٹر
اور ہری مرچیں ڈالیں اور اچھی طرح بھون لیں اور
ساتھ نمک اور سیاہ مرچ پاؤڈر مکس کریں۔ اب ہر
دھنیا ڈال کر مزید کچھ دیر بھونیں تاکہ خوشبو آئے۔
اس کے بعد گارنش کر کے سلاڈ اور فریج فرائیز کے
ساتھ سرو کریں۔

بھیجہ کباب

ضروری اشیاء :

مغز (دو بکرے کے ایک گائے کا) تین عدد
اورک پیسٹ
لہسن پیسٹ
ہر ادھنیا (ایک چوپ کر لیں) آدھا گھی
ہری مرچیں (باریک چوپ کر لیں) پانچ عدد
انڈہ
گھی
بریڈ کریمبز
نمک
ایک کھانے کا چمچ
دو کھانے کے چمچے
ایک عدد
آدھا کپ
ایک کپ
حسب ذائقہ

ترکیب :

مغز کو پانی میں پانچ سے سات منٹ تک ابالیں۔
احتیاط سے چھلکا اتار لیں۔ مغز ثابت رہے ٹکڑے نہ
ہو، اس کے بعد مغز کے پانچ ٹکڑے کر کے اس میں
اورک، لہسن پیسٹ، ہر ادھنیا، نمک اور ہری مرچ ملا
کر لگائیں۔ اب مغز کے ٹکڑوں کو بریڈ کریمبز کوٹ کر
کے پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈپ کر کے گھی میں تل
لیں۔ مزے دار بھیجہ کباب تیار ہے۔

گردہ گھٹالا

ضروری اشیاء :

گردے (بکرے کے) دو عدد
(ابال کر چھوٹی بوٹیاں کر لیں)
مکھن
چار کھانے کے چمچے
پیاز (باریک چوپ کی ہوئی) دو عدد
آلو
چار عدد
(چھیل کر چھوٹے کیور کر لیں)
نمک
لال مرچ پاؤڈر
سیاہ مرچ پاؤڈر
سرکہ
سویا سوس
انڈے
گھی یا تیل
فرائی کے لیے
حسب ذائقہ
ایک چائے کا چمچ
ایک چوتھائی چائے کے چمچے
دو چائے کے چمچے
دو چائے کے چمچے
چار عدد

ترکیب :

ایک سوس پین میں مکھن گرم کر لیں اور اس میں
پیاز ڈال کر نرم کر لیں۔ اس کے بعد اس میں گردے
ڈال کر اچھی طرح تل لیں۔ اس کے بعد آلو، نمک،
لال مرچ پاؤڈر، سیاہ مرچ پاؤڈر، سرکہ اور سویا سوس
شامل کر لیں۔ آلو اور گردوں کے مکمل گل جانے تک
پکائیں۔ اس میں فرائی انڈے مکس کر کے گرم گرم
سرو کریں۔

مسالے دار کلہی

ضروری اشیاء :

کلہی (دھولیں اور صاف کر کے خشک کر لیں)
 آوھا کلو
 آوھا کپ
 تین کھانے کے چمچے
 ایک کپ
 حسب ذائقہ
 آوھا چائے کا چمچ
 ایک چائے کا چمچ
 ایک چوتھائی چائے کا چمچ
 آوھا چائے کا چمچ
 نمائ (باریک چوپ کر لیں) دو عدد
 تین چائے کے چمچے
 پیاز (باریک چوپ کر لیں) دو عدد
 سرسوں کا تیل
 حسب ضرورت
 ہری مرچیں (چوپ کر لیں) چار عدد

ترکیب :

کلہی کو ایک پیالے میں ڈال کر اس میں لیموں کا رس، سرکہ، نمک اور ایک چوتھائی چائے کا چمچ ہلدی پاؤڈر ڈال کر بیس سے پچیس منٹ کے لیے ایک طرف رکھ دیں اور اس کو چھلنی میں ڈال کر سارا پانی نتھار دیں۔ پتیلی میں ہلکی آنچ پر سرسوں کا تیل خوب اچھی طرح گرم کر لیں۔ وہی لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ہری مرچیں اور نمک ڈال کر بھونیں اس کے بعد ڈھکن ڈھک کر ہلکی آنچ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ آخر میں گرم مسالا پاؤڈر ڈالیں۔ مسالا دار کلہی تیار ہے، سرونگ ڈش میں نکال کر باریک کٹی اور کٹ لیموں، نمائ اور سلاڈ کے پتے سے گارنش کر کے سرو

قرانی مغز سبزیوں کے ساتھ

ضروری اشیاء :

مغز
 دو عدد
 ہلدی پاؤڈر
 لال مرچ پاؤڈر
 لیموں (رس نکال لیں)
 پیاز (سلاکس کاٹ لیں)
 دو عدد
 تین عدد
 چار کھانے کے چمچے
 ایک کھانے کا چمچ
 ڈیڑھ کھانے کا چمچ
 حسب ذائقہ
 دو عدد
 شملہ مرچیں
 (بیج نکال کر کیوبز کاٹ لیں)
 نمائ پوری
 ہری مرچیں
 سرکہ
 ترکیب :

مغز میں ڈیڑھ کھانے کا چمچ لہسن پیسٹ، نمک، ڈیڑھ چائے کا چمچ، ہلدی پاؤڈر اور سرکہ ڈال کر اباں لیں۔ اس کے بعد صاف کر کے مغز کے ٹکڑے کاٹ کر ایک پلیٹ میں رکھ لیں۔ پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر سنہری کریں اس کے بعد اس میں نمک، لال مرچ پاؤڈر، وہی، لہسن، اور ک پیسٹ، نمائ پوری، ہری مرچیں اور باقی بچا ہوا ہلدی پاؤڈر ڈال کر بھونیں اس کے بعد اس میں نمائ، شملہ مرچیں اور مغز ڈال کر قرانی کریں آخر میں لیموں کا رس ڈال کر تھوڑی دیر دم پر رکھ کر سرونگ ڈش میں نکالیں۔ مزے دار قرانی مغز سبزیوں کے ساتھ تیار ہے، گرم گرم سرو کریں۔

مغز مسالا

ضروری اشیاء :

دو عدد

لال مرچ پاؤڈر
دھنیا پاؤڈر
گرم مسالا پاؤڈر
اورک، لہسن پیسٹ
نمک
لیموں (رس نکال لیں)
پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا)
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)
اورک (باریک کٹی ہوئی)
دہی
تیل

دو عدد

چار عدد
ایک گٹھی
ایک انچ کا ٹکڑا
ڈیڑھ کپ
ایک کپ

ترکیب :

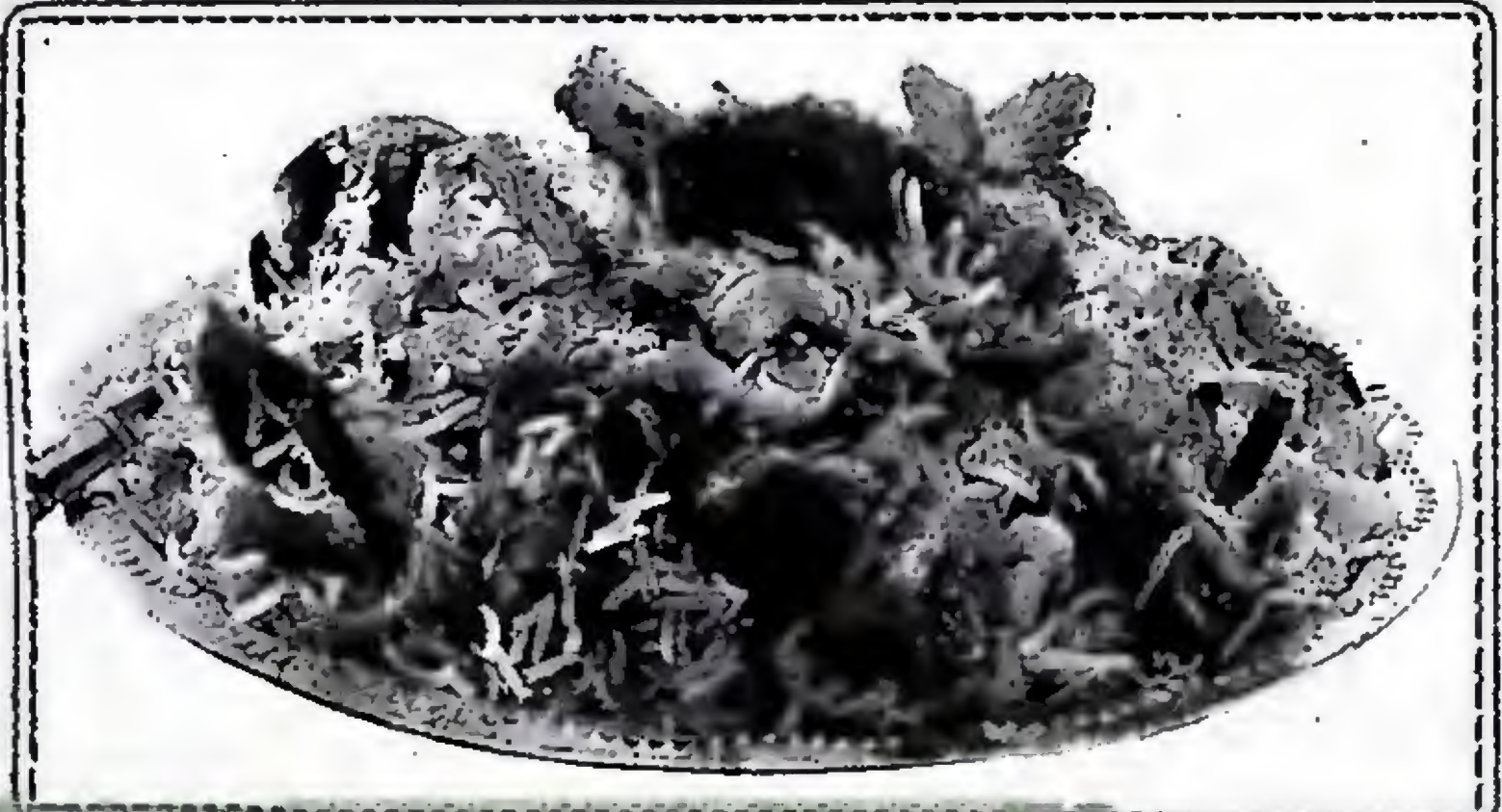
مغز کو اچھی طرح سے دھو کر ابال لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ایک دیگی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر گولڈ براؤن کر لیں جب گولڈن

براؤن ہو جائے تو آدھی نکال کر رکھ دیں۔ آدھی میں لال مرچ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، گرم مسالا پاؤڈر، اورک، لہسن پیسٹ، نمک اور دہی ڈال کر بھونیں جب بھن جائے تو مغز کے ٹکڑے ڈال کر دیگی کو کپڑے سے پکڑ کر ہلا لیں پیچہ بالکل نہ چلا میں جب تیل الگ ہونے لگے تو ہرا دھنیا، ہری مرچیں ڈال دیں اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔ کٹی ہوئی اورک اور تلی ہوئی پیاز ڈال کر تان کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

سندھی بریانی

ضروری اشیاء :

ایک کلو (صاف کر کے بھگو دیں)
ایک کلو
ڈیڑھ کلو (بڑے ٹکڑے کر لیں)
چار عدد
چار عدد (سلائس کاٹ لیں)
ایک کپ
حسب ذائقہ
ڈیڑھ چائے کا چمچ
ڈیڑھ کپ
یاستی چاول
بکرے یا گائے کا گوشت
آلو
ٹماٹر (چوپ کر لیں)
پیاز
دہی
نمک
زرد رنگ
دودھ



ترکیب :

ایک پتیلی میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر براؤن ہونے تک فرائی کریں اس کے بعد نکال کر الگ رکھ لیں۔

اب اسی تیل میں دو عدد دار چینی کے ٹکڑے دو عدد چھوٹی الائچی، تین عدد لونگ، پانچ عدد ثابت سیاہ مرچیں، ایک عدد بڑی الائچی، ایک عدد جاوتری اور تھوڑا سا حاتفل ڈال کر چمچ چلا میں اس کے بعد اس میں بکرے کا گوشت، لہسن پیسٹ، اور ک پیسٹ، دھنیا پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر اور نمک ڈال کر گوشت کا پانی خشک ہونے تک بھونیں اس کے بعد اس میں دہی، آلو اور براؤن کی ہوئی پیاز کو چورا کر کے ڈالیں۔ گوشت گلنے کے بعد اس میں گرم مسالا پاؤڈر شامل کریں اور پانچ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔

ایک دوسری پتیلی میں چاول ڈال کر اس میں دار چینی، لونگ، ثابت سیاہ مرچیں، بڑی الائچی، حاتفل، جاوتری، چھوٹی الائچی اور نمک شامل کر کے ایک کئی رہنے تک ابال لیں۔ اس کے بعد پانی نتھار کر چاولوں کو ایک طرف رکھ دیں۔ گرم دودھ میں — زعفران بھگو کر ایک طرف رکھ دیں۔ ایک بڑے پتیلے میں پہلے ابلے ہوئے ڈیڑھ چاولوں کی تہ لگائیں اس پر تیار کیے ہوئے گوشت کا آمیزہ، ٹماٹر ہری مرچیں اور ہرا دھنیا ڈال کر باقی چاول ڈال دیں آخر میں دودھ میں بھگویا ہوا زعفران اور کیوڑا ڈال کر ڈھکن ڈھک کر دم پر لگا دیں۔ لذیز مٹن مسالے دار بریانی تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں نکال کر رائتے کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔

اچاری قیمہ دیگی پلاؤ

ضروری اشیاء :

قیمہ (بکرے یا گائے کا) ایک کلو

ایک کلو

READING
Section

ڈیڑھ کپ

اچار

دو عدد

پیاز

دو کھانے کے چمچے

لہسن، اور ک پیسٹ

تین سے پانچ عدد

ہری مرچیں

تین سے چار عدد

کڑی پتے

ایک کھانے کا چمچ

گرم مسالا پاؤڈر

ایک عدد

تیز بات

ایک عدد

لیموں

(باریک گول بچھے کاٹ لیں)

لونگ

پانچ عدد

ثابت سیاہ مرچیں

پانچ عدد

چار کپ

پانی

حسب ذائقہ

نمک

ایک کپ

دہی

چند قطرے

یلو فوڈ کلر

ایک چائے کا چمچ

ہلدی پاؤڈر

دو عدد (باریک کاٹ لیں)

ٹماٹر

حسب ضرورت

تیل

ترکیب :

ایک سوس پن میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز ڈال کر چمچ چلا میں۔ براؤن ہونے پر اس میں قیمہ ڈالیں اور قیمے کی رنگت براؤن ہونے پر اس میں دہی، ٹماٹر، اچار، ہری مرچیں، لہسن، اور ک پیسٹ، کڑی پتے، نمک، گرم مسالا پاؤڈر، تیز بات، لونگ، ثابت سیاہ مرچیں اور ہلدی پاؤڈر ڈال دیں اور بھونیں جب تیل الگ ہو جائے اور گوشت گل جائے تو پانی ڈالیں اور ابال آجائے تو اس میں چاول اور یلو فوڈ کلر ڈال کر چمچ چلا میں۔

جب پانی سوکھ جائے تو ہلکی آنچ پر دم پر رکھ دیں۔

مزے دار اچاری دیگی پلاؤ تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں



گوشت کے پکوان، قرینہ کے فضائل



پاکستان کے لیے گوشت کی ضرورت اور اس کے فائدے

قرینہ مسالا ران

ضروری اشیاء :

- ایک عدد
- ایک لہج کا ٹکڑا
- چار سے چھ عدد
- دو کھانے کے چمچے
- دو کھانے کے چمچے
- چار عدد
- ایک چائے کا چمچ
- ڈیڑ کپ
- ایک چائے کا چمچ
- دو چائے کے چمچے
- حسب ذائقہ
- حسب ضرورت
- نمک
- تیل
- ترکیب :

شامی کباب

ضروری اشیاء :

- 1/2 کلو
- ایک پیالی
- 8 عدد
- 6 عدد
- 2 عدد
- ایک ٹکڑا
- ایک چائے کا چمچ
- 4 عدد
- ایک چھوٹا ٹکڑا
- ایک چائے کا چمچ
- ایک چائے کا چمچ
- 1 گٹھی
- 1 گٹھی
- 4 عدد
- ایک عدد
- 1 ٹکڑا
- 2 عدد
- 2 کھانے کے چمچے
- حسب ضرورت
- حسب ذائقہ
- گٹھے کی بولی
- چنے کی دال
- ثابت لال مرچ
- ثابت کالی مرچ
- بڑی الائچی
- دار چینی
- دہی
- لہسن کے چٹلے جوئے
- ادریک
- ثابت دھنیا
- سفید زیرہ
- باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا
- باریک کٹا ہوا پودینہ
- باریک کٹی ہری مرچ
- باریک کٹی پیاز
- باریک کٹی ادریک
- انڈے کی سفیدی
- کارن فلور یا چاول کا آٹا
- تیل تلنے کے لیے
- نمک

ران کو اچھی طرح صاف کر کے گہرے کٹ لگا لیں۔ اب اس پر نمک اور پیتا لگا کر ڈیڑھ گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ گرائنڈر میں ادریک، لہسن، ہرا دھنیا، پودینہ، ہری مرچیں، زیرہ اور نمک ملا کر گرائنڈ کر کے ہرا مسالا تیار کر لیں۔ دہی میں سیا ہوا ہرا مسالا اور گرم مسالا یا ڈور ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور یہ آمیزہ ہاتھوں کی مدد سے پوری ران پر اچھی طرح لگا میں اور دو گھنٹے تک میرینٹ ہونے کے لیے رکھ دیں۔ ایک بڑی پتیلی میں چھ کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے مسالا لگی ران اس میں ڈال کر بیس منٹ تک ڈھک کر پکا میں اس کے بعد پلٹ دیں اور مزید بیس منٹ تک ڈھک کر پکا میں، سرخ ہونے پر اور گوشت گل جانے کے بعد نکال لیں۔ گرم مسالا ران تیار ہے۔ سلاوا اور ہری چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اگر چہنی گوشت سے لنگ سے تو اس کے بھی چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ دونوں کو گڑا ہی میں ڈالیں، حسب ضرورت نمک اور ایک کپ پانی شامل کر کے ڈھک دیں اور ہلکی آنچ پر بیس سے پچیس منٹ تک پکا میں درمیان میں تین چار مرتبہ چھجھ چلا میں۔ پھر کوکنگ آئل اور ک 'اورک' ہری مرچ شامل کر کے تین چار منٹ فرائی کریں۔ پھر اس میں نمٹا ہوا باریک کٹ کر شامل کر دیں اور دس منٹ تک ڈھک کر پکا میں پھر آنچ تیز کر کے تھوڑا فرائی کر لیں اور اتار لیں۔

چھلی کباب

ضروری اشیاء :

آدھا کلو
دو عدد
حسب ذائقہ
دو کھانے کے چمچے
پندرہ سے بیس عدد
آدھا کپ

قیمہ باریک
سیاز باریک کٹ لیں
نمک
ثابت دھنیا
ثابت مرچ
کارن فلور

ترکیب :

ایک دیگی میں 1/2 کلو گائے کی ہوئی دھو کر ڈھنیں ساتھ میں پننے کی دال، لہسن، اورک، بڑی لالہ کچی، ثابت کالی مرچ، نمک، ثابت دھنیا، سفید زیرہ اور اتار پانی ڈال دیں کہ گوشت گل جائے تو ایک چائے کا چمچ دہی شامل کر دیں پانی خشک ہو جائے تو اسے سل یا چوپر میں پیس لیں۔ پھر ہر ا دھنیا، یونینہ، باریک کٹی ہری مرچ، پیاز، اورک دو کھانے کے چمچے کارن فلور اور اندوں کی سفیدی پال کر اچھی طرح ملائیں کباب بنا کر فرائنگ پین میں پک لیں۔

نمکین گوشت

ضروری اشیاء :

گوشت چھلی والا
نمٹا
نمک
اورک
کوکنگ آئل
ہری مرچ
نوٹ اس ڈش کے لیے دینے کا گوشت بہترین ہے

ایک کلو
دو عدد
حسب ذائقہ
ایک چائے کا چمچ باریک کٹی ہوئی
تھوڑا سا

باریک کٹی ہوئی تین سے چار عدد
باریک کٹی ہوئی تین سے چار عدد



READING
Section

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

نماز سخت
اناردانہ
زیرہ
ان تمام کو توڑے پر بھون کر موٹا پیس لیں۔

برائے چٹنی
اناردانہ
ہری مرچ
زیرہ
اورک / لہسن
پودینہ
ثابت دھنیا
نمک
ان سب کو باریک پیس لیں۔

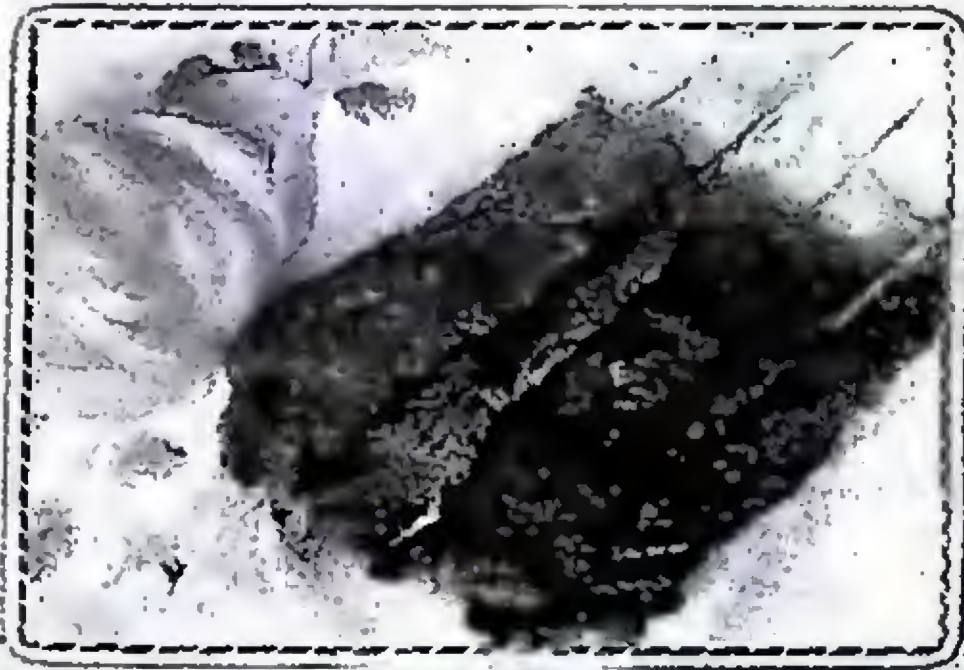
چٹنی کے اجزا کو باریک پیس لیں، چٹنی تیار ہے اس کے بعد قیمہ میں تمام چیزیں ملا کر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ پھر چٹنے توڑے پر کباب بنا کر تلیں۔ اوپر سے ایک گول کٹا ہوا نمائز رکھ دیں۔ اناردانہ کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

گائے کے گوشت کی نہاری

ضروری اشیاء :
بونگ کا گوشت 1/2 کلو
اورک لہسن پسا ہوا 2 کھانے کے چمچے
سونڈھ (ڈرائی اورک) ایک ٹکڑا
گرم مسالا پاؤڈر 1 کھانے کا چمچ
نلیاں دو عدد
اورک ایک ٹکڑا
سونف دو کھانے کے چمچے
نمک حسب ذائقہ
ایک کپ

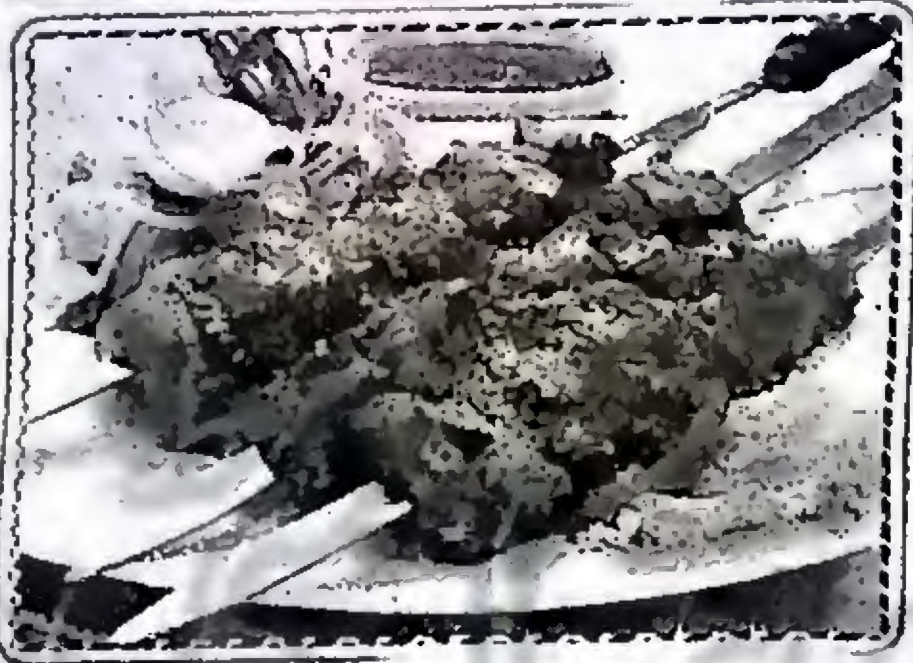
آٹا
لال مرچ پاؤڈر
ایک کپ
دو کھانے کے چمچے
پیاز دو عدد
ایک ململ کے کپڑے کا ٹکڑا لے کر سونڈھ اور سونف ڈال کر ایک پوٹلی بنالیں۔

ترکیب :
ایک دیکھی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر گلابی ہونے تک فرائی کریں پھر ململ کی پوٹلی اور گوشت ڈال کر فرائی کریں کہ گوشت کا پانی ڈرائی ہو جائے اب اورک لہسن کا پیسٹ 1/2 کپ پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور فرائی کریں 3 منٹ کے بعد لال مرچ پاؤڈر ڈال کر اتنا فرائی کریں کہ اورک لہسن کا پانی ڈرائی ہو جائے پھر نمک ڈال کر مکس کریں اور 1/2 جگ پانی کا ڈال کر ڈھک کر درمیاں آج پکینے کے لیے رکھ دیں جب پانی میں ابال آجائے تو آج دھیمی کر دیں اور گوشت گلنے تک پکائیں پوٹلی کو نیچوڑ کر نکال دیں اور آٹے کو پانی میں مکس کر کے آہستہ آہستہ ڈال کر مکس کرتے جائیں پھر گرم مسالا تھوڑے سے پانی میں مکس کر کے ڈال دیں اور 6 منٹ تک دم پر رکھ دیں اور پکینے کے 15 منٹ کے بعد دھنیا کٹی ہوئی ہری مرچوں اور کٹی ہوئی اورک کے ساتھ پیش کریں۔



بہاری کباب

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت



ضروری اشیاء :
گوشت (بیف)

ایک کلو پسندے
دو عدد (مل کر پیس لیں)

ایک چائے کا چمچ

2 چائے کا چمچ

چائے کے دو تہے

ایک پاؤ

دو چائے کے تہے

1/2 چائے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

دو چائے کے تہے

ایک کھانے کا چمچ

دو چائے کے تہے

حسب ضرورت

حسب ضرورت

پیاز
پستی ہوئی سرخ مرچ

اورک کی پیسٹ

لہسن

دہی

گرم مسالا

جائفل

سفید زیرہ

جاو تری

خشخاش

آٹا

کچا پیتا پسا ہوا

نمک

سرسوں کا تیل، گھی

ترکیب :

گوشت میں نمک ملا کر پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں پھر اس کو پیپر ٹاول سے خشک کر لیں، تمام پیسے ہوئے مسالے اور پیسے ملا کر گوشت کو آوا گھنٹہ فریج میں رکھیں، دہی خشخاش، مرچ اور پیاز یکجا کر کے گوشت میں شامل کریں گوشت کو پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ سیخوں پر پسندے چڑھالیں اور کولوں کی انگلیٹھی پر بھون لیں، بھونتے ہوئے تہے سے تھوڑا تھوڑا گھی ڈالتی رہیں اور بعد میں انہیں ڈش میں منتقل کر دیں۔ یہ کباب آدون توے یا دیگچی میں بنائے جاسکتے ہیں۔

بیف اسٹیکس

ضروری اشیاء :

گوشت (درمیانے ٹکڑوں کا) 1/2 کلو

4 کھانے کے تہے

1 عدد

1/2 کپ

ایک عدد

1/2 کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

حسب ذائقہ

1/4 کپ

2 کھانے کے تہے

منیدہ

پیاز

مشر مرز

لیموں

اورک، لہسن کا پیسٹ

مسرڈ پیسٹ

کٹی ہوئی کالی مرچ

نمک

تیل

دو سٹرساں

ترکیب :

(1) گائے کے گوشت کو اسٹیک کی شکل میں کاٹ لیں۔

(2) پھر ایک پیالے میں اورک، لہسن کا پیسٹ، کٹی ہوئی مرچ، نمک، لیموں کا جوس، مسرڈ پیسٹ اور تیل شامل کریں۔

(3) اس مکسچر کو مکس کر لیں یہاں تک کہ یہ مکسچر گاڑھا ہو جائے اور پھر 2 کھانے کے تہے دو سٹرساں شامل کر دیں۔

(4) اب اس میں اسٹیک شامل کر کے تقریباً ایک گھنٹے بعد اسٹیک گرل یا فرائی پین میں مل لیں۔

(5) جب اسٹیک اپنی طرح سے گل جائے تو اس کو پلیٹ میں رکھ لیں۔

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

- (4) دوسرے پین میں لسن ڈال کر ہلکا بھون لیں۔
 (5) اس میں پیاز اور کٹی ہوئی ہری پیاز، کالی مرچ، سفید مرچ، دو سٹرساس اور اویسٹرساس ڈال دیں۔
 (6) تین سے چار منٹ پکانے کے بعد اس میں فراٹی کیا ہوا ایف شامل کر دیں۔
 (7) اب ایک کسپ پالی کے ساتھ کارن فلوور شامل کر دیں۔

(8) 3 سے 4 منٹ پکانے کے بعد آپ کا چائینیز پیف تیار ہے۔

پریزنٹیشن

چائینیز پیف کو پلیٹ میں ڈال کر کھیرے کے بازیک قتلوں، یو دینے کے چند بتوں اور کٹے ہوئے ٹماٹر سے سجا کر پیش کریں۔



پیف برگر

- (6) ایک پین میں 4 کھانے کے چمچے تیل اور باریک کٹی ہوئی پیاز شامل کر دیں۔
 (7) پیاز لال ہو جائے تو اس میں 2 کسپ پالی شامل کر دیں پھر میدہ سے اس کو گاڑھا کر لیں اور مشرومز شامل کر دیں یہ آمیزہ اسٹیک کے اوپر ڈال کر اس کو بواکل رائس یا بواکل سبزی کے ساتھ پیش کریں۔

پریزنٹیشن

پلیٹ میں نکال کر ہرے دھنیے کے چند پتے اور لیموں سے سجا کر گرین چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

چائینیز پیف

اجزا :

پیف (درمیانے ٹکڑے) 300 گرام

پیاز ایک عدد

ہر پیاز 2 عدد

دو سٹرساس 2 کھانے کے چمچے

اویسٹرساس 1 کھانے کا چمچ

کارن فلوور 2 کھانے کے چمچے

کالی مرچ 1/4 چائے کا چمچ

سفید مرچ 1/4 چائے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ

تیل حسب ضرورت

لسن چار جوے

ترکیب :

(1) پیف انڈر کٹ کے چھوٹے چھوٹے سلائس کر لیں۔

(2) پین میں تیل ڈال کر گرم کر لیں لسن اور پیف کے پیسز ڈال دیں براؤن ہو جانے پر نکال لیں۔

(3) ہری پیاز باریک کاٹ لیں، پیاز لچھوں میں کاٹ لیں اور لسن باریک کاٹ لیں۔

اجزا :

گائے کا قیمہ

کھیرا

نمک

تھام

تیل

برگر بن

1/2 کلو

1 عدد سلائس میں کٹا ہوا

ایک چائے کا چمچ

1/2 چائے کا چمچ

2 کھانے کے چمچے

حسب ضرورت

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریخ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریخ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

اجزا :

1/2 کلو

ایک پاؤ

ایک عدد

2 کھانے کے چمچے

ایک درمیانہ ٹکڑا

1/2 گڈی

4 سے 5 عدد

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

حسب ضرورت

حسب ذائقہ

1/2 کپ

مٹن

دہی

پیاز

اورک لسن کا پیسٹ

اورک

تازہ دھنیا

ہری مرچ

کٹا ہوا دھنیا

کٹا ہوا زیرہ

کالی مرچ

نمک

تیل

ترکیب :

(1) ایک پین کے تیل ساتھ اورک لسن شامل کر دیں۔

(2) دو سے تین منٹ پکانے کے بعد اس میں پیاز شامل کر دیں۔

(3) تین سے چار منٹ تک پکانے کے بعد اس میں مٹن شامل کر دیں۔ پیاز لال نہ ہو۔

(4) پھر اتنا بھونیں کہ مٹن براؤن رنگ کا ہو جائے۔

(5) اس کے بعد اس میں ہر امسالا شامل کر دیں۔

(6) اس پین کو ڈھک کر ہلکی آنچ پر مٹن پکائیں۔

(7) پھر 2 گلاس پانی شامل کر دیں۔

(8) تقریباً "آدھے گھنٹے بعد مٹن کو چیک کر لیں۔ پھر اس میں مسالے اور دہی ڈال کر بھون لیں۔ جیسے ہی تیل نظر آنے لگے آپ کا مٹن کڑا ہی تیار ہے۔

بیف لزانہ

اجزا :

300 گرام

قیمہ

2 عدد

1/2 کپ

1/2 چائے کا چمچ

1 کھانے کا چمچ

حسب ضرورت

ایک عدد سلاکس میں کٹا ہوا

ایک عدد

1 کپ

1/2 چائے کا چمچ

حسب ضرورت

بریڈ سلاکس

ٹماٹو کی چمپ

کالی مرچ پاؤڈر

دور چسٹر ساس

سلاو کے پتے

ٹماٹر

اندھ

میونیز

مسٹر پاؤڈر

چیز سلاکس

ترکیب :

قیمے کو چار میں ڈال کر ساتھ ہی کالی مرچ، نمک، دور چسٹر ساس، اندھ، مسٹر پاؤڈر، تھانم، گوریگا نو ڈال کر باریک چاب کر لیں اور گول کباب بنا کر ایک پین میں تھوڑا سا تیل ڈال کر ذرا تیز آنچ پر دونوں سائڈوں سے پکالیں، کیونکہ ہلکی آنچ پر پکانے سے کباب خشک ہو کر اکڑ جائیں گے۔ کباب تیار ہو جائیں تو بن کے ایک حصے پہ میونیز لگائیں پھر سلاو کا پتا، پھر چیز سلاکس، پھر بیف کباب اور پھر کھیر اور ٹماٹر رکھ کر بن کے دونوں حصوں کو آپس میں جوڑ لیں۔ مزے دار بیف برگر کھانے کے لیے پیش کریں۔



مٹن وائٹ کڑا ہی

READING
Section



- (5) اس کے بعد تمام مسالے اور ساس ڈال کر 4 سے 5 منٹ تک پکائیں۔
- (6) اس میں آدھا پیکنٹ لزانہ ابال لیں ایک اوون پروف ڈش میں لزانہ شیٹ رکھ اس پر قیمہ پھیلائیں۔
- (7) اب وائٹ ساس تھوڑا تھوڑا ڈال کر ایک تہ بنائیں۔
- (8) اس عمل کو دوبارہ دہرائیں اور آخری تہ چمڈر چیز کی توڑ کر ڈالیں اور 10 سے 15 منٹ کے لیے اوون میں رکھ دیں۔ اوون کا درجہ حرارت 180 ڈگری ہوتا چاہیے۔

وائٹ ساس

- اجزا :
- دودھ 1/2 لیٹر
 - کریم ایک کپ
 - چمڈر چیز 1 پیکنٹ
 - میدہ چار کھانے کے چمچے
 - شکر حسب ضرورت
 - کالی مرچ حسب ضرورت
 - نمک حسب ذائقہ

ترکیب :

- (1) ایک پین میں 1/4 کپ اور 3 کھانے کے چمچے میدہ کو ہلکی آگ پر بھون لیں۔
- (2) اب میدہ میں سے بھنی ہوئی خوشبو آنے لگے تو آپ کا بھنا ہوا میدہ تیار ہے۔
- (3) بھنے ہوئے میدے میں دودھ، چینی، کالی مرچ اور نمک ڈال کر ملائیں اور تھوڑا پکائیں۔
- (4) اس کے بعد کریم اور چمڈر چیز کش کر کے ڈال دیں۔ تھوڑا پکا کر اتار لیں۔



- 1 پیکنٹ لزانہ اور یگانو روز میری ٹمائو پوری لہسن ٹماٹر شملہ مرچ ہراپاز پارسلے وڈسٹر ساس کالی مرچ سفید مرچ نمک تیل
- 1/2 چائے کا چمچ 1/2 چائے کا چمچ 3 کھانے کے چمچے 3 سے 4 جوئے ایک عدد ایک عدد 1 عدد (پتے کاٹ لیں) حسب ضرورت 3 کھانے کے چمچے 1/2 چائے کا چمچ 1/4 چائے کا چمچ حسب ذائقہ 1/4 کپ

ترکیب :

- (1) ایک پین میں تیل ڈالیں اور لہسن کو چوپ کر کے بھون لیں۔
- (2) پھر اس میں قیمہ شامل کر دیں۔
- (3) اس میں آدھا چائے کا چمچ روز میری اور اور یگانو ڈال کر قیمہ کو اتنا بھونیں کہ قیمہ ڈرائی ہو جائے۔
- (4) اب اس میں ٹمائو پوری، باریک کٹا ہوا ٹماٹر، ہراپاز اور پارسلے شامل کر دیں۔

گوشت کا ٹکڑا

اشیاء :

گوشت کا ٹکڑا

لہسن (پسا ہوا)

دار چینی

بڑی الائچ

کالی مرچ ثابت

ادرک

سرکہ

نمک

اجینو موتو

آئل

سرخ مرچ

ترکیب :

1/2 کلو

ایک بڑا چمچ

دو بڑے ٹکڑے

دو عدد

16 عدد

ایک بڑا چمچ پسا ہوا

ایک کپ

حسب ضرورت

1/2 چائے کا چمچ

حسب ضرورت

ایک چائے کا چمچ

گوشت کا صاف ٹکڑا بغیر چربی کے لیں۔ چھری سے کٹ لگا کر سرکہ، نمک، لہسن ملا دیں۔ کالی مرچ، بڑی الائچی، دار چینی موٹی موٹی کوٹ کر ملائیں۔ سرخ مرچ لگائیں اور اسے ایک دن کے لیے رکھ دیں۔ اگلے دن ریشر لکڑی میں پکائیں یا دیکھی میں تین کپ پانی ملا کر پکالیں۔ گوشت نرم ہے تو کم پانی ملائیں۔ پھر اسے اتار کر ٹھنڈا کریں۔ برف والے خانے میں دس منٹ رکھ کر ڈبل روٹی جیسے سلائس کٹ کر تل لیں۔

ہشدریف

اشیاء :

گائے کی ران کا ٹکڑا

سرکہ

نمک

کینو یا شکرے کارس

گرم مسالا پسا ہوا

دو کلو

1/2 کپ

دو بڑے چمچ

1/2 کپ

1/2 چمچ



ثابت ران

اشیاء :

ثابت ران

سرکہ

لہسن (پسا ہوا)

ادرک (پسا ہوا)

مرچ پس ہوئی

نمک

اجینو موتو

آئل

ترکیب :

دو کلو

ایک پیالہ

چار بڑے چمچ

ایک بڑا چمچ

ایک چھوٹا چمچ

حسب ذائقہ

1/2 چائے کا چمچ

حسب ضرورت

ران دھو کر کانٹے کے ساتھ کچوک لیں۔ تیز نوک دار چھری ہو تو آپ اس سے بھی کام لے سکتی ہیں۔ گھی کے علاوہ سب چیزیں ملا کر ران پر لپ دیں۔ اسٹیل کے تسلے میں کم از کم تین چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ایک دن پہلے بھی آپ فریج میں رکھ سکتی ہیں۔ اوون ہو تو آسانی سے ران بھون سکتی ہیں۔ ورنہ تین کپ پانی ڈال کر پکائیں۔ ہلکی آنچ رکھیں۔ پانی خشک ہو جائے تو آپ اسے اتار لیں۔ گھی ڈال کر بھون لیں۔

پکوان کے ساتھ کھائیں۔



قلمی شورہ 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب :

گائے کی ران کا ٹکڑا صاف ستھرا لیں۔ اسے چھری سے کٹ لگالیں۔ اب کسی پتیلی کا ڈھکنا لے کر یا تو بے قلمی شورہ رکھیں۔ جب وہ جلنے لگے تو اتار کر باریک ٹیس لیں۔ ہاتھ سے گوشت پر خوب ملیں اور پھر سناری چیزیں ملا کر ہاتھ سے چاروں طرف لپیپ کر دیں۔ ایک بڑے برتن میں گوشت کا ٹکڑا رکھ دیں۔ چھری سے پھر کٹ لگائیں، تاکہ مسالا اچھی طرح لگ جائے۔ اب اسے دو کپ پانی ڈال کر پکنے دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو اتار لیں تیار ہے۔

پارچے روست

اشیاء :

گائے کے پارچے
نمک، مرچ، دھنیا
ایک کلو
حسب پسند

تین عدد

تین عدد

1/2 چائے کا چمچ

حسب ضرورت

1/2 کپ

ایک بڑا چمچ پیسا ہوا

کچری

ہری مرچ پسنی ہوئی

پیسا ہوا گرم مسالا

آئل

پانی

تیس

READING
Section

ترکیب :

گائے کے باریک پارچے کر لیں۔ چکنائی نہ ہو تو اس پر کچری پسین کر لگا دیں۔ نمک، مرچ، دھنیا، لہسن پیسا ہوا، ہری مرچ سب چیزیں لگا کر دو گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ 1/2 کپ پانی میں یکالیں۔ پانی خشک ہو جائے تو پارچے نکال کر تیل لیں۔ گرم مسالا چھڑک دیں۔

اس کے ساتھ پیاز، لیموں، ہری مرچ اور دہی رکھیے پارچے روست تیار ہیں۔

کڑا ہی گوشت

اشیاء :

گوشت

لہسن

پیاز

ثابت گرم مسالا

نمک، سرخ مرچ، دھنیا

ہری مرچ

ہر ادھنیا

ادرک

آئل

ٹماٹر

پانی

ترکیب :

گوشت کے چھوٹے ٹکڑے ہوں اور چکنائی نہ ہو۔ کڑا ہی گوشت میں بکرے کا گوشت اچھا لگتا ہے۔ آئل گرم کریں، پیاز کاٹیں، پہلے گوشت ڈال کر بھونیں، پیاز، گرم مسالا، لہسن، ادرک، ٹماٹر، نمک، مرچ، دھنیا ڈال کر 1/2 کپ پانی ملا کر ہلکی آنچ پر رکھیں۔ گل جائے تو بھون کر ہری مرچ، ہر ادھنیا ڈال کر اتار لیں۔



ملا دیں، اتار لیں۔ بہت مزے دار بنتا ہے۔ روٹی اور نان کے ساتھ نوش کریں۔

کورین بیف

اشیاء :
گوشت
ایک کلو (بھیڑی کا)
چار عدد
آدھا کپ
پانچ کھانے کے چمچے
چھ چائے کے چمچے
دو چائے کے چمچے
دو کھانے کے چمچے
ایک کھانے کا چمچ

اشیاء :
گوشت
پیاز
سویا ساس
سرکہ
چینی
تلوں کا تیل
ادریک
لہسن

کھڑے منسالے کا گوشت

اشیاء :
گوشت
ثابت گرم مسالا
ادریک
سرخ مرچ ثابت
ہری مرچ
ہرا دھنیا کاٹ لیں
دھنیا ثابت
سفید زیرہ
دہی
پیاز
لہسن ثابت
گھی

ایک کلو
ایک بڑا چمچ
ایک ٹکڑا
دس عدد
چھ عدد
1/2 کپ
چائے کا ایک چمچ
چائے کا ایک چمچ
ایک کپ
چار عدد
ایک پوتھی چھیل لیں
ایک بڑا چمچ

ترکیب :

گھی میں گوشت بھون لیں۔ گرم مسالا ڈالیں، ہری مرچ، ہرا دھنیا کے علاوہ سب چیزیں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔ جب گوشت گل جائے تو ہری مرچ، ہرا دھنیا





گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور انیس

بھون کر ہری مرچ کاٹ کر ملائیں۔ سوکھی میتھی چھڑک کا اتار لیں۔

حسب ضرورت
حسب ضرورت

گرم مسالا
نمک

ترکیب :

چانپ روست



گوشت کو دو انچ کے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ ان کی چوڑائی ایک سینٹی میٹر سے زیادہ نہ ہو۔ اب اس میں تمام مسالے اور دسری چیزیں ڈال دیں۔ اس کو چارپانچ گھنٹوں کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ چارپانچ گھنٹوں کے بعد نکال لیں اور اس میں تلوں کا تیل ڈال دیں۔ گوشتے دھکا کر انہیں اچھی طرح سرخ کر لیں اور ان کے اوپر جانی رکھ دیں۔ اب جالی کو چکنائی لگا کر ان گوشت کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے بھون کر سنہرا کر لیں۔ جالی کو تلوں سے تقریباً "چار انچ اونچا رکھیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم نوش فرمائیں۔

کلیجی روست

اشیاء :

کلیجی
پیاز
لہسن پیسا ہوا
نمک، مرچ
ادریک
سوکھی میتھی
گرم مسالا ثابت
ہری مرچ
کلیجی
دہی

ایک کلو

ایک عدد

ایک بڑا چمچ

اندازے سے

ایک ٹکڑا کاٹ لیں

ایک بڑا چمچ

ایک بڑا چمچ

دو عدد

ایک بڑا چمچ

1/2 کپ

ترکیب :

کلیجی میں پیاز لال کر لیں۔ نمک، مرچ، لہسن، پیاز، گرم مسالا ڈال کر بھونیں، کلیجی ڈالیں۔ ہلکی آنچ پر پکے رکھ دیں۔ پانی خشک ہو جائے تو دہی ملائیں۔ بعد میں

اشیاء :

بکرے کی چانپیں

کلیجی

لہسن، پیاز پیسا ہوا

نمک، مرچ، دھنیا

گرم مسالا پیسا ہوا

سفید زیرہ، بھونا ہوا

ڈبل روٹی کا چورا

اندے

ترکیب :

چانپوں میں لہسن، پیاز، نمک، مرچ، دھنیا، گرم مسالا کر اس میں 1/2 کپ پانی ڈالیں۔ چانپوں کو گل جانے پر اتار لیں۔ ٹھنڈا ہونے دیں۔ دو اندے پھینٹ لیں۔ چانپ اندے میں بھگو کر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور مل لیں۔ اس کے ساتھ ہی دہی، سلاد، نمٹو کیچمپ رکھیے، گرم گرم کھانے میں مزا آتا ہے۔



سادے پسندے

اشیاء :

پسندے

پیاز بڑے

لہسن پسا ہوا

دہی

نمک، مرچ، دھنیا

گرم مسالا پسا ہوا

اورک

گھی

پانی

ترکیب :

گھی گرم کریں۔ ایک پیاز پیس لیں اور گھی میں سرخ کر لیں۔ لہسن، نمک، مرچ، دھنیا، اورک ڈالیں، پسندے ڈال کر پانی ملائیں۔ خوب گل جائیں تو دہی ڈال کر بھون لیں۔ گرم مسالا ڈال کر اتار لیں۔ سادے

بھنے ہوئے پسندے تیار ہیں۔

تکے

اشیاء :

گوشت

پیاز

ایک کلو

ایک کلو

ایک عدد درمیانہ

READING
Section

اورک

لہسن پسا ہوا

پیسا ہوا گرم مسالا

کچری

نمک، کال مرچ

گھی

ہر ادھنیا، ہری مرچ

ترکیب :

ایک درمیانہ ٹکڑا

ایک بڑا چمچہ

1/2 چمچہ چائے والا

چار عدد

حسب ضرورت

حسب ضرورت

1/2 کپ کات لیں

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پیاز پیس لیں۔ کچری، پیاز، لہسن، نمک، مرچ، کال مرچوں پر ایک گھنٹہ کے لیے رکھ دیں۔ سب پر تھکے گا کر سینک لیں۔ تھوڑا تھوڑا گھی پیکائی جائیں۔ پھر گرم مسالا اور پھر چھڑک دیں۔ سب ہمیں ہے تو آپ گوشت کو ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر گھی میں مل کر گرم مسالا چھڑک کر ہر ادھنیا، ہری مرچ چھڑک دیں۔ اٹار دانہ کی چٹنی کے ساتھ رکھیے۔



بوتیاں روٹ

اشیاء :

بوتیاں

لہسن پسا ہوا

اورک پسا ہوا

نمک، مرچ

ایک کلو

ایک بڑا چمچہ

ایک چھوٹا چمچہ

حسب ضرورت

سرکہ سفید
اجینو موتو
گھی

1/2

1/2 چائے کا چمچ
حسب ضرورت

ترکیب :

سرکہ میں نمک، مرچ، اجینو موتو، لہسن، اورک ملا دیں اور شیشے کے پیالے میں بوٹیاں مسالے میں لگا کر رکھ دیں۔ ایک گھنٹے بعد ہلکی آنچ پر ابالیں۔ نہ جگے تو تھوڑا سا پانی ملا دیں۔ جب گل جائیں تو اتار لیں۔ گھی توڑے پر ڈالیں۔ بوٹیاں مل لیں۔ اس کے ساتھ پودینہ انار دانہ کی چٹنی، چلی ساس، دہی رکھیے۔

کٹے مسالے کا اسٹو

اشیاء :

گوشت

ایک کلو
300 گرام

ایک کپ

ایک گھنٹی

ایک ٹکڑا

بار عدد

چار عدد

ایک بڑا چمچ

ایک بڑا چمچ

1/2 کپ

سرخ مرچ ثابت

ہری مرچ

ثابت گرم مسالا

گھی

پانی

ترکیب :

گھی گرم کریں گرم مسالا، اورک ڈالیں۔ گوشت ڈال کر بھون لیں۔ پیاز، لہسن، نمک، مرچ ڈال کر 1/2 کپ پانی ملائیں ہلکی آنچ پر پکائیں۔ پھر دہی ڈال دیں۔ گوشت گل جائے تو ہری مرچ اور ہر ادھنیا کاٹ کر ڈالیں بھون کر اتار لیں۔

کراری چانپ

اشیاء :

چانپ

ثابت دھنیا

ثابت گرم مسالا

نمک، مرچ

لہسن موٹا پسا ہوا

اورک پسا ہوا

ڈبل روٹی کا چورا

انار دانہ

گھی

ترکیب :

ایک کلو
ایک بڑا چمچ
ایک بڑا چمچ
حسب ضرورت
ایک بڑا چمچ
1/2 چائے کا چمچ
ایک کپ
ایک بڑا چمچ
حسب ضرورت

چانپ کو ذرا سا پانی ڈال کر نمک، مرچ ملا کر ابال لیں۔ آدھ گلا گوشت ہو تو اتار لیں۔ ٹھنڈا کر کے لہسن ملائیں۔ موٹا موٹا گرم مسالا دھنیا پیس لیں۔ انار دانہ پیس کر ملائیں۔ ڈبل روٹی کا چورا لگا کر گھی میں کراری چانپ مل لیں۔ ٹہانوں کی چھب اور دہی کے ساتھ پیش کریں۔

حلیم

اشیاء :

گوشت

گھی

گیہوں یا دلیا

مکئی

دال مسور پسی ہوئی

چنے کی دال

چاول

پیاز

نمائر

لہسن

دہی

ایک کلو
ڈیڑھ پیالی
دو پیالی
ایک پیالی
آدھی پیالی
آدھی پیالی
آدھی پیالی
تین گھنٹی
تین چار عدد
ایک پوٹھی
ایک پیالی



گرم مسالا کالی مرچ، زیرہ ایک چمچہ
بڑی الائچی دو عدد

لونگ دو عدد
دار چینی بڑا ٹکڑا

سبز دھنیا، ہری مرچ حسب ضرورت
سرخ مرچ، نمک، ہلدی حسب ذائقہ

خشک دھنیا پسا ہوا ایک چمچہ
ادرک ایک انچ کا ٹکڑا

ترکیب :

اگر گیہوں ڈالنے ہوں تو رات کو بھگو دیں۔ اگر دلیا ڈالیں تو دالوں کے ساتھ ہی سب کو یکجا بھگو دیں مکئی کو بھی کوٹ کر دلیا بنا کر شامل کر دیں، آدھے آدھے

مسالے ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔

چوڑے تیلے کے بڑے دیکچے میں گھی کرکڑائیں اور کترے ہوئے پیاز کے لٹھے ڈال کر براؤن کر لیں۔ پانی کا چھینٹا دے کر باقی ماندہ مسالے، پسا ہوا لہسن، ادرک کی ہوائیاں، ٹماٹر کے تین چار دانے ڈال کر بھونیں، پھر گوشت ڈالیں اور تین پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ پان خشک ہو جائے تو بھون کر الگ پی ہوئی ڈالیں بھی اس میں ڈال کر چند منٹ چمچہ چلائیں۔ اب دو پیالی پانی ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں یہاں تک کہ گوشت گداز ہو کر دالوں کے ساتھ یک جان ہو جائے۔ اب اس کو خوب گھوٹ لیں۔ اتار کر پسا ہوا گرم مسالا چھڑک دیں۔

بکرے کے پائے

اشیاء :

بکرے کے پائے آٹھ عدد

گھی ڈیڑھ پیالی
آدھا کلو

تیار :

READING
Section

ایک پوتھی

چھ عدد
ایک بڑا ٹکڑا
ایک انچ کا ٹکڑا

ایک چمچہ

دو چمچہ

دو چمچہ

حسب پسند

لسن

لونگ

دار چینی

ادرک

جاو تری پس پی ہوئی

سرخ مرچ پس پی ہوئی

نمک

گرم مسالا پسا ہوا

ترکیب :

پائے دھو اور کٹوا کر بڑے دیکچے میں ڈال دیں۔ پیاز کاٹ کر لہسن اور ک پیس کر سب مسالوں کے ساتھ شامل کر دیں، ڈیڑھ یا دو لیٹر کے قریب پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ ڈھکنا خوب مضبوطی سے بند رہے کہ بھاپ نکلنے نہ پائے۔ پائے پکنے میں کافی وقت لیتے ہیں۔ جلدی پکا لینے کی غرض سے گکرا استعمال نہ کریں۔ گکر میں پکنے سے ہڈیاں بھی گداز ہو جاتی ہیں اور سارا ذائقہ غارت ہو جاتا ہے۔ عموماً "خواتین رات کو نہایت دھیمی آنچ پر رکھ چھوڑتی ہیں کہ صبح تک پانی خشک ہو کر بھوننے کے قابل ہو جاتے ہیں، مگر دن میں بھی معمولی آنچ پر دو تین گھنٹے کے اندر گل جایا کرتے ہیں۔ بھوننے میں ان کا ذائقہ بنتا ہے۔ گھی ڈال کر خوب بھونتے رہیں، پھر اندازے سے حسب ضرورت

پانی ڈال کر تین چار جوش آنے دیں، پھر آج دھیمی گڑ کے پانچ دس منٹ مزید پکنے دیں، کھلی اوپر آجائے تو اتار کر استعمال میں لائیں۔

شب و یک

اشیاء :

گوشت
شلغم

کھلی
اورک

پیاز
لہسن

ثابت گرم مسالا

نمک، مرچ ہلدی، پیسا ہوا گرم مسالا
چائے والا ایک چمچ

نمک، مرچ

ہر ادھیا

جاوتری پس ہوئی

نہیات (تیزیتا)

ترکیب :

ایک کلو

ایک کلو

ایک پیالی

ایک انچ کا ٹکڑا

چار عدد پرے سائز کے

ایک پونجھی

ایک چمچ

مسالا

حسب ذائقہ

حسب ضرورت

ایک چمچ چائے والا

دو عدد پیش لیں

اشیاء :

گوشت

لیموں

پیاز

لہسن

دہی

سرکہ

گرم مسالا

سرخ مرچ

نمک

اورک

ترکیب :

ڈیڑھ کلو

ایک عدد

ایک عدد

دو جوے

ڈیڑھ پیالی

چار چمچے

دو چمچے

دو چمچے

ڈیڑھ چمچے

ایک ٹکڑا دو انچ کا

گوشت کے دو انچ کے ٹکڑے کاٹ لیں اور لیموں کا رس لگا دیں۔ اب آدھا پیاز کاٹ کر رکھ لیں اور باقی آدھا پیاز لہسن، اورک سل پر باریک پیس لیں اور وہی، سرکہ، گرم مسالا، نمک اور سرخ مرچ میں حل کر کے گوشت کو یہ تمام مسالا اچھی طرح لگا دیں اور فریج میں رات بھر رکھ دیں۔ اگلے روز ان گوشت کے ٹکڑوں کو سیخ پر چڑھالیں، ہر پونے کے بعد ایک ٹکڑا پیاز کا بھی سیخ پر چڑھاتے جائیں اور کونکے اچھی طرح دھکا کر ان کے اوپر یہ تکیے پکائیں۔ دھیان رہے کہ تکیے اوپر سے بہت جلد نہ یک جائیں۔ کونکوں سے مناسب فاصلے پر رکھیں، تاکہ گوشت اندر سے بھی اچھی طرح گل جائے۔ سیخوں کو وقفے وقفے سے گھماتے جائیں، تاکہ تکیے تمام اطراف سے پختہ جائیں۔

درمیانہ سائز کے شلغم جو گول ہوں، چھیل کر دو دو ٹکڑے کر لیں اور ان پر اچھی طرح نمک ملا کر الگ رکھ دیں، تاکہ کھاری پن نکل جائے۔ گوشت کو دھو کر دیکھی میں ڈالیں، پیاز کتر کر لہسن کے جوئے اور تمام مسالے بھی شامل کر دیں۔ چار پیالی پانی ڈال کر پکنے کے لیے رکھ دیں، جب گوشت نیم پختہ ہو جائے تو اچھی طرح بھون کر شلغم کے ٹکڑے جو دھو کر رکھ لیے تھے ڈال کر دس منٹ تک بھونیں اور حسب منشا پانی ڈال کر بہت دھیمی آگ پر پکے دیں۔ جی چاہے تو دو چمچے شکر بھی ڈال دیں اور پس ہوئی اورک بھی شلغم کے ساتھ ہی ڈالیں۔ جب شلغم گداز ہو جائیں اور شوربا

ہیکڈ میکرونی

اشیا :

گائے کا قیرہ

ٹما لوٹھاس

لال مرچ

پسی ہوئی پیاز

میکرونی

بلو بینڈ مارجرین

لہسن کھلا ہوا

نمک

کالی مرچ

چیز کریم

کونگ آئل

ترکیب :

ایک دیکھی میں گرم پانی کریں، جب خوب گرم ہو جائے تو ذرا سی چکنائی ڈال کر میکرونی ابا لیں۔ جب ابل جائیں تو چھلنی میں چھان لیں۔ ایک فرانگ پین میں کونگ آئل گرم کریں، پیاز ہلکی گلابی کر کے قیرہ، لہسن، نمک، ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ پھر لال مرچ، کالی مرچ ڈال کر ہلکا سا بھون لیں اور ٹما لوٹھاس ڈال دیں۔ پھر ایک دیکھی میں بلو بینڈ مارجرین گرم کریں، میدہ ڈال کر بھون لیں، دیکھی نیچے اتار کر کارن فلور اور دودھ ڈال دیں، جب سب دودھ ڈل جائے تو ہلکی آنچ میں لکڑی کے تہچے کے ساتھ آہستہ آہستہ پکا کر ساس گاڑھی کر لیں۔ پھر اتار کر ٹھنڈا کریں اور کریم ملا دیں۔ ادون پہلی سے گرم کریں، ایک بڑے اور پھیلے ہوئے ہیکنگ ڈش میں سب سے نیچے سارا قیرہ ڈال دیں پھر ابلے ہوئے میکرونی، وائٹ ساس اور کونگ آئل کی چیز ڈال دیں۔ جب سب چیزیں اچھی

طرح پھیلا کر ڈال دیں تو تھیں سے چائیس منٹ تک بیک کریں۔ جب اوپر سے گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال کر گرم گرم پیش کریں۔

قیمہ بھری شملہ مرچیں

ضروری اشیا :

250 گرام (دھوک پانی خشک کر لیں)

قیمہ

شملہ مرچ

(اوپر سے کاٹ کر اندر سے بیج نکال کر خالی کر لیں)

دو عدد (باریک کٹ لیں)

آوھا کپ

دو عدد (باریک کٹ لیں)

آوھا چائے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

آوھا چائے کا چمچ

دو چائے کے تہچے

سوس پین میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز سنہری

ہونے تک فرائی کر لیں۔ اس کے بعد اس میں ٹماٹر

ہلدی پاؤڈر، نمک، لال مرچ پاؤڈر، دھنیا، گرم مسالا

پاؤڈر، لہسن اور ک پیسٹ اور شامل کر کے بھون لیں۔

پانی خشک ہو جائے تو قیرہ نکال کر ایک پلیٹ میں رکھ

لیں۔ شملہ مرچ کے اندر قیرہ بھر لیں اور اوپر کٹا ہوا

حصہ رکھ کر فرائی پین میں احتیاط سے فرائی کر لیں۔

چاروں اطراف سے فرائی ہو جائے تو ڈش میں ابلے

ہوئے چاول کے اوپر رکھ دیں اور باقی بچا ہوا قیرہ بھی

پھیلا دیں۔ مزے دار قیرہ بھری شملہ مرچیں تیار

ہیں۔

ضیافتی پلاؤ

ضروری اجزاء :

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریخ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریخ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

گوشت کے پکوان، قربانی کے فضائل اور اہمیت

لگائی جائیں یا ہلکے تیل میں فرائی کر کے کوئلہ کا دم دے دیں۔ کچے دار پیاز اور چھنی کے ساتھ پیش کریں۔

دم کچی

بکسے کی ٹہنی
ثابت لہسن
لیموں
پسا گرم مسالا
نمک، تیل
ترکیب
ایک عدد
چھ جو سے
دو عدد
آدھا پیاز کا چمچ
حسب ذائقہ و ضرورت

تھوڑے سے تیل میں چھ سات ہری مرچ اور ثابت لہسن فرائی کر کے باریک پیس لیں۔ کچی میں گرم مسالا فرائی مسالا اور نمک ملا کر آدھا گھنٹے کے لیے رکھ دیں پھر پانی ڈال کر چڑھادیں۔ گل جائے تو تیل ڈال کر بھون لیں۔ کوئلہ دہکا کر دیکھی میں رکھ دیں۔ پیش کرتے وقت کتری ہوئی اد رک اور لیموں کا رس چھڑک دیں۔

پسندہ کڑاہی

ضروری اجزا :
گوشت
اور ک لہسن پیسٹ
ٹماٹر
لیموں کا رس
نمک، تیل
ترکیب :
ایک کلو
دو کھانے کے چمچے
ڈیڑھ پاؤ
دو کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت کے پسندے بنوالیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے لہسن اور ک پیسٹ اور پسندے ڈال کر فرائی کریں۔ نمک، سرخ کٹی مرچ، ثابت و حنیا کوٹ کر اور ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے) ڈال کر مکس کریں۔ ٹماٹر گل جائیں تو بھون لیں اور تھوڑا سا پانی شامل کر کے ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ پسندے گل جائیں تو پھر بھونیں، تیل اوپر آجائے تو لیموں کا رس، ہری مرچ اور اد رک باریک کاٹ کر ڈال دیں۔ گرم گرم بنان کے ساتھ پیش کریں۔

ران کا گوشت
چاول
دہی
پیاز
ایک کلو
ایک کلو
آدھا پاؤ
چار عدد

ایک پوتھی
ایک کھانے کا چمچ
دو دو کھانے کے چمچے
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت دھو کر چار گلاس پانی ڈال کر چوبیسے پر چڑھادیں۔ ایک کپڑے کی تھیلی میں ثابت و حنیا، سونف، لہسن، دار چینی اور ایک پیاز اور ثابت گرم مسالا ڈال کر گوشت کے ساتھ پکا میں۔ اس کے بعد گوشت نکال کر الگ کر لیں اور بخنی چھان کر الگ رکھ لیں۔ ایک دیکھی میں پیاز سنہری کریں، پھر اس میں ابلا ہوا گوشت ڈال کر بھونیں۔ براؤن ہو جائے تو بوٹیاں نکال کر الگ رکھ لیں۔ اب اس میں دہی پھینٹ کر ڈالیں۔ ثابت گرم مسالا اور چار کپ تیار کی ہوئی بخنی ڈال کر ڈھک دیں۔ اسلئے لگے تو چاول ڈالیں۔ گوشت بھی شامل کر دیں۔ چاول دو کئی رہ جائیں تو اس میں چار مغز اور کشمش چھڑک کر خشک کپڑا ڈھکن پر لپیٹ کر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار ضیافتی پلاؤ تیار ہے۔

بھاری مسالا بوٹی

ضروری اجزا :
گوشت
لہسن اور ک پیسٹ
پیاز
دہی
بھاری بوٹی مسالا
کچری یا ڈور
نمک، تیل
ایک کلو
دو کھانے کے چمچے
دو عدد
آدھا کپ
چھ چائے کے چمچے
ایک چائے کا چمچ
حسب ذائقہ و ضرورت

گوشت کی بوٹیاں بنالیں اور دھو کر اچھی طرح خشک کر لیں۔ پیاز، ہری مرچ پیس کر اور دیگر مسالے گوشت میں مکس کر کے تین سے چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں، پھر پکا کر کھائیں۔